



VARIEDADES



100% Palomino Fino

VITICULTURA



El viñedo tiene 40 años y esta podado a moflete. Una forma particular de conducción jerezana para viñedos que ya no son capaces de seguir en vara y pulgar. El rendimiento es de unos 5000 kgs/Ha debido a la vejez y al tipo de poda. El suelo es una Albariza de Barajuelas, famosa por tener una marga laminar que recuerda al perfil de una baraja de cartas.

VENDIMIA



La vendimia se realiza en un continuo durante casi 2 meses. Los vendimiadores van recorriendo el viñedo desde principios de agosto hasta final de septiembre seleccionando racimos para diferentes tipos de vinos.

Los primeros días se recogen los racimos más verdes y menos favorecidos en la planta. Esta primera selección se destina a la elaboración de un brandy de parcela (un proyecto independiente a La Barajuela).

A partir de la primera semana de septiembre empieza una selección de racimos para nuestros vinos. Los primeros días se van seleccionando los racimos que creemos totalmente maduros y se van depositando cuidadosamente en el suelo para empezar el asoleo. Como norma general los racimos con vocación de finos son vendimiados al principio de septiembre y tienen unas 6 o 7 horas de exposición al sol. Los que tienen vocación de olorosos son vendimiados al final de septiembre y tienen de 24 a 48 horas de asoleo.

CATA

En nariz se aprecian notas de soja y curry mezcladas con aroma a nueces maduras. Destaca un potente aroma yodado con sutiles notas marítimas y balsámicas.

En boca es donde el vino marca el carácter del pago de Carrascal, de marcada amplitud, muy sávido y especiado. Con un leve amargor que lo hace muy largo en el postgusto.

MARIDAJE

Manzanas, albaricoques, espárragos, te negro, mantequilla, queso, canela, frutas cítricas, coco, coriandro, sirope de maíz, enebro, uvas, manzanas verdes, lavanda, leche, menta, champiñones, nueces, aceitunas, melocotones, arroz, jamón curado.

Tª DE SERVICIO

15°C


FORMATOS

Botella de 75 cl
Caja de 6 unidades

FINO LA BARAJUELA



ELABORACIÓN

 Durante el mismo proceso de asoleo se van seleccionando los racimos según su evolución y se pasan a una pequeña prensa vertical donde se obtiene no más de un 35% de rendimiento.

El mosto de la prensa se pasa directamente a bota sin desfangan y allí fermenta libremente. La fermentación puede durar hasta diciembre con lo que los vinos no se deslían hasta febrero. Cada bota tiene una personalidad propia, marcada por la madurez de la uva y el grado de asoleo. Seleccionamos y marcamos la vocación para pasar a crianza oxidativa o biológica.

En el caso del fino pretendemos que el impacto del velo de flor nunca rivalice organolépticamente con los aromas primarios del terruño. Por ello el nivel de llenado de las botas es superior al usado en los últimos tiempos en Jerez, permitiendo así una menor superficie de velo. Esta parte del proceso es muy importante y se vigila durante toda la crianza, teniendo cada bota un nivel de llenado diferente dependiendo la levadura que naturalmente se haya implantado y en consecuencia como impacte esa crianza biológica en el vino.

OLOROSO LA BARAJUELA



ELABORACIÓN

Durante el mismo proceso de asoleo se van seleccionando los racimos según su evolución y se pasan a una pequeña prensa vertical donde se obtiene no más de un 35% de rendimiento.

El mosto de la prensa se pasa directamente a bota sin desfangan y allí fermenta libremente. La fermentación puede durar hasta diciembre con lo que los vinos no se deslían hasta febrero. Cada bota tiene una personalidad propia, marcada por la madurez de la uva y el grado de asoleo. Seleccionamos y marcamos la vocación para pasar a crianza oxidativa o biológica.

Las botas se llenan al máximo de capacidad a tocado, para provocar una oxidación más pausada donde se respete el carácter de vino blanco por encima de la tipicidad de las técnicas jerezanas.

CATA

En nariz se aprecian notas cítricas y de multitud de especias, así como sensaciones de alholva, nueces, curry, sirope de arce, etc.

En boca es de una alta expresividad, se expande horizontalmente a su paso por la garganta, muy amplio con un postgusto muy largo. Se puede apreciar la sensación sávida de la barajuela en el vino históricamente más famoso del Corregidor.

MARIDAJE

Almendras, raíces de angélica, te negro, canela china, coco, café, curry, dátiles, higos, hojas de tabaco, sirope de arce, semillas de alholva, sake, ahumados, salsa de soja, tokai aszú, vainilla, nueces.

Tª DE SERVICIO

15°C

FORMATOS

Botella de 75 cl
Caja de 6 unidades